



foodwaste.ch

Partner der OGG Bern

Weizen – vom Feld (nicht) auf den Teller?

Karin Spori, foodwaste.ch

16.10.2020



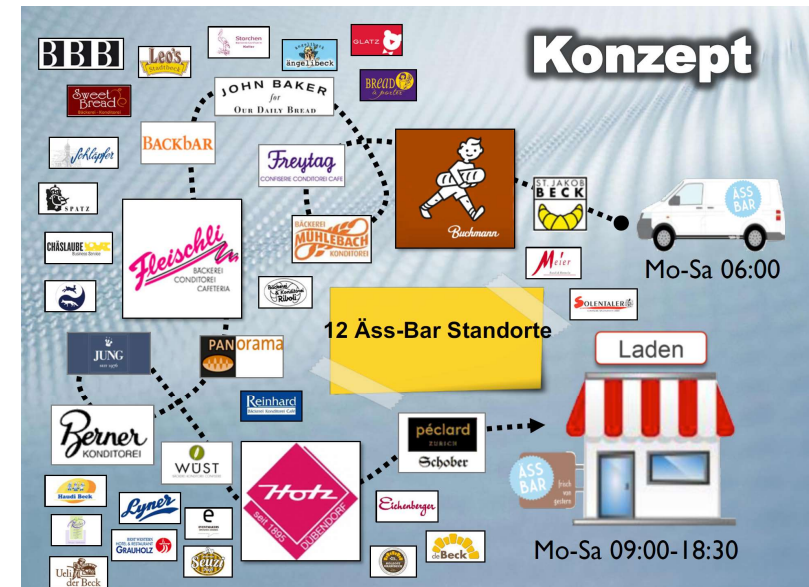
foodwaste.ch

Partner der OGG Bern

Weizen – vom Feld auf den Teller!!

Äss-Bar

Schon in 9 Städten! In Zürich (x3), Bern (x2), Basel, St. Gallen, Winterthur, Luzern, Fribourg, Biel, Lausanne



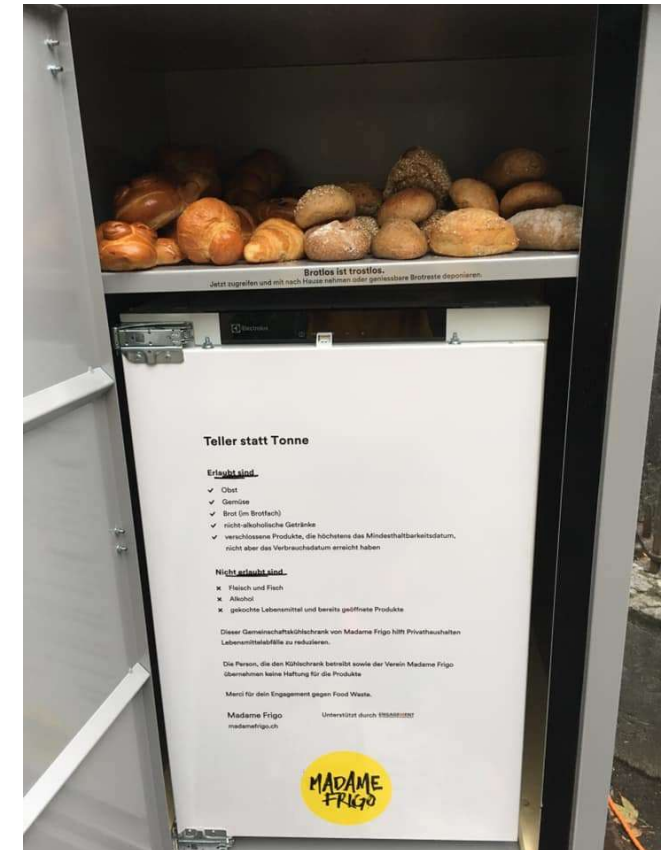
Backwarenoutlet Basel




**Backwaren
Outlet**



Foodsharing / RestEssBar / Mme Frigo



Forschungsbeispiel ZHAW

- Befallener Weizen mit Schimmelpilz (Mykotoxine)
- Behandlung mit Enzymen und funktionellen Mikroorganismen → Abbau der Mykotoxine
- Zurück in Nahrungsmittelkette

ZHAW

Luca Stäheli, Forschungsgruppe Lebensmitteltechnologie

Dr. Nadina Müller, Leiterin Forschungsgruppe Lebensmitteltechnologie







foodwaste.ch

Partner der OGG Bern

· DAMN GOOD ·

BREAD BEER



· DAMN GOOD ·

ACETO PANSAMICO

Moderna





foodwaste.ch

Partner der OGG Bern

Warum wichtig?

FOOD WASTE

in % der produzierten Lebensmittel



Landwirtschaft



Handel



Verarbeitung



Gastronomie



Detailhandel



Haushalte



foodwaste.ch

Partner der OGG Bern

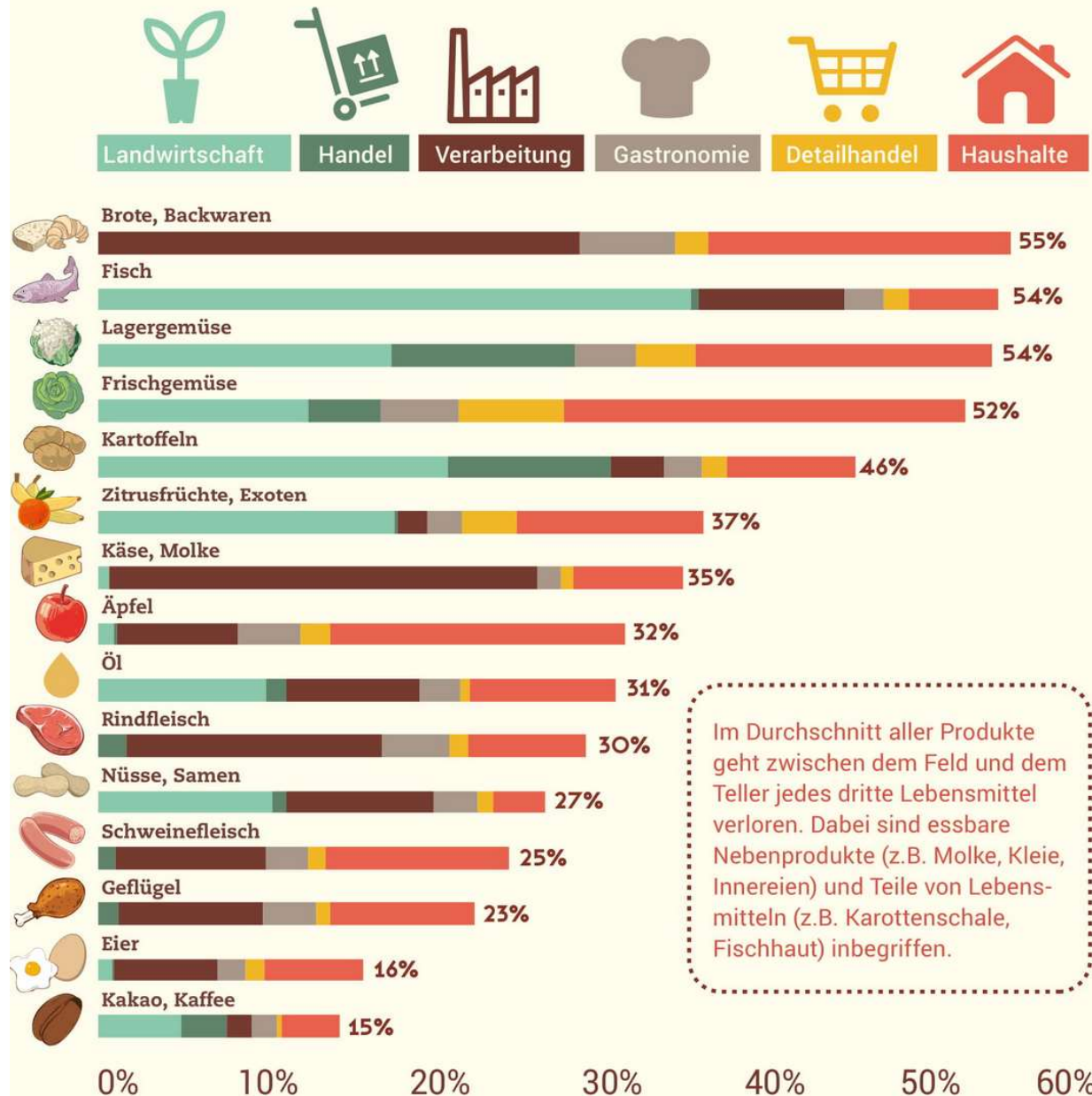
FOOD WASTE

in % der produzierten Lebensmittel



foodwaste.ch

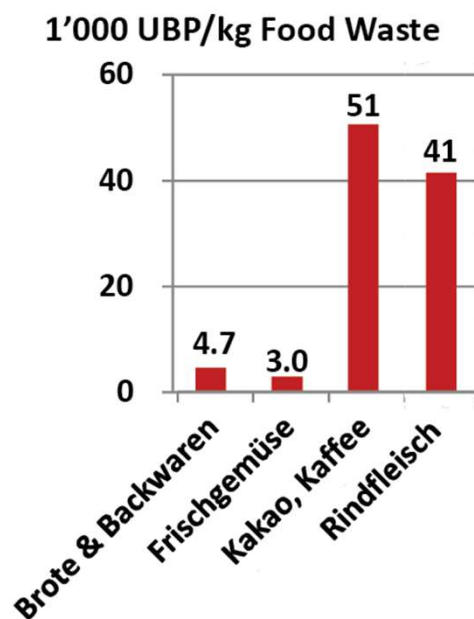
Partner der OGG Bern



Im Durchschnitt aller Produkte geht zwischen dem Feld und dem Teller jedes dritte Lebensmittel verloren. Dabei sind essbare Nebenprodukte (z.B. Molke, Kleie, Innereien) und Teile von Lebensmitteln (z.B. Karottenschale, Fischhaut) inbegriffen.

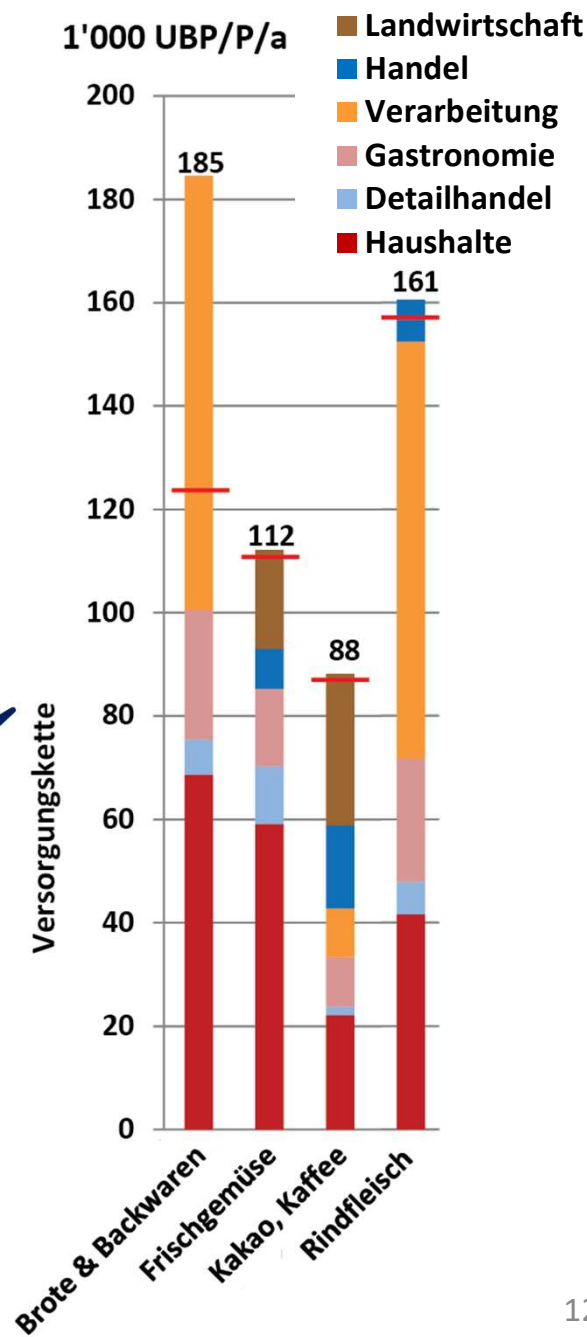
[Lebensmittelverluste in % des Nährwertes der Lebensmittel, die für den Schweizer Konsum produziert wurden]

Umweltwirkung



Kaffee & Kakao sowie Rindfleisch haben pro kg FW einen höheren Einfluss als Brote & Backwaren

FW von Brot & Backwaren und Frischgemüse haben einen ähnlich hohen Einfluss aufgrund der grösseren verschwendeten Menge



Beretta, 2019



foodwaste.ch

Partner der OGG Bern

Wo ansetzen?

GETREIDE: Die 21 000 t Brotweizen werden bis im Juni 2021 in den Futterkanal überführt

21 000 t Brotweizen deklassiert

In den nächsten Monaten werden insgesamt 20 965 Tonnen Brotweizen deklassiert. Die Massnahme stösst auf Kritik.

Mitte August hatte der Schweizerische Getreideproduzentenverband (SGPV) vorgeschlagen, rund 20 000 Tonnen Brotgetreide zu deklassieren. «Die von der Branchenorganisation Swiss Granum durchgeführte Ernteerhebung und die Marktinformationen zeigen einen Brotgetreideüberschuss aus den Ernten 2017 bis 2020», teilte der SGPV vor gut drei Wochen mit.

Insgesamt seien nun Offerten von 48 265 Tonnen beim Verband eingegangen, heisst es in



In den letzten drei Jahren gab es gute Weizenernten. (Bild: zvg)

einer Mitteilung von Mittwoch: «Unter Berücksichtigung der mit der Deklassierung verbundenen Kosten und der Marktsituation wurde beschlossen, die Deklassierung von 20 965 Ton-

nen backfähigem Brotweizen zu unterstützen.» Gesamthaft gelangten 5225 Tonnen der Klasse TOP und 15 740 Tonnen der Klasse II in den Futtersektor. Laut dem Getreideprodu-

DIE BIETENDEN

Liste der Bietenden, die eine Mengenzuteilung zur Deklassierung erhalten haben (alphabetisch geordnet): Agrokommerz AG, Marbach; Brunner AG, Mühle, Oberembrach; Fenaco Genossenschaft, Winterthur; Landi Hünenberg Genossenschaft, Hünenberg; Mühle Bachmann AG, Diessenhofen; Mühle Fischer AG, Lüscherz. *mgt*

zentenverband sind sechs Unternehmen an der Marktentlastungsmassnahme beteiligt.

Die physische Deklassierung finde vom 14. September 2020 bis zum 30. Juni 2021 statt. *bki*





Panel:

Weizen – vom Feld (nicht) auf den Teller?

Entlang von Produzent, Handels(alternativen) und Konsumentengewohnheiten:

- Rika Schneider, Äss-Bar → leider krank
- Tobias Joos, Crowd Container
- Hans-Georg Kessler, Biofarm Genossenschaft



foodwaste.ch

Partner der OGG Bern

Vielen Dank!